



MONO DA LECCARSI I BAFFI

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
DELINOISETTE

g 1400
g 375
g 225
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare TOP FROLLA, DELINOISETTE e burro in planetaria con la foglia (sabbatura).
Aggiungere le uova e miscelare senza montare.
Stendere tra 2 fogli di carta da forno e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
Stampare dei dischi per le monoporzioni.
Cuocere in forno a 170 c° per 15 min circa.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550
g 4
g 50
g 50
g 370
g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a 180°c per 12 min

NAMELAKA NOCCIOLATO BIANCO E CAFFÈ

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 340
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
JOYPASTE CAFFÈ'	g 18 - 20

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO, la JOYPASTE CAFFÈ e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

GELIFICATO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

CAFFÈ - ESPRESSO CALDO	g 250
ZUCCHERO	g 50
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

Sciogliere lo zucchero all'interno del caffè espresso caldo, successivamente aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare

In alternativa è possibile utilizzare il caffè solubile nella quantità di : 20g di caffè solubile per 1000g di acqua calda

Depositare all'interno degli stampi da inserto prestando attenzione a non avere schiuma all'interno dello stampo, fino a 3/4

Abbatte leggermente e prima del congelamento completo, posizionare in superficie un dischetto di financier, procedere poi all'abbattimento a -40°C

(non inserire il dischetto di financier subito dopo aver colato il gelificato, altrimenti il financier andrà ad assorbire immediatamente il caffè diminuendo il volume in altezza dell'inserto complessivo)

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 270
MIRROR NEUTRAL	g 300

PREPARAZIONE

- Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.
- Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35-40°C e glassare le monoporzioni a temperatura di -18/-20°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Semimontare la NAMELAKA AL NOCCIOLATO BIANCO E CAFFÈ, disporre una parte nello stampo a monoporzione in modo da arrivare circa a metà.

Inserire l'inserito composto dal gelificato al caffè insieme al financier alla nocciola, coprire con altra namelaka e abbattere di temperatura.

Riscaldare la glassa a 35°C e glassare le monoporzioni a -20°C, posizionarle poi sul dischetto di frolla alla nocciola.

In questa mono è consigliato l'uso di: Dobra Moustache Cod. 72119

RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per intensificare il gusto del caffè è possibile effettuare precedentemente un infusione con i chicchi di caffè ed il latte all'interno della Namelaka,

Viceversa per diminuirlo, utilizzare meno JOYPASTE caffè.